

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cet accessoire, qui vous permet de compléter votre machine à pâtes NC-2715. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Variantes du produit

NC-3693	Accessoire à raviolini pour machine à pâtes NC-2715
NC-3694	Accessoire à ravioli pour machine à pâtes NC-2715
NC-3695	Accessoire à ravioloni pour machine à pâtes NC-2715
NC-3696	Accessoire à cannelloni pour machine à pâtes NC-2715
NC-3697	Accessoire à raviolis en demi-lune pour machine à pâtes NC-2715

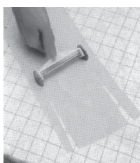
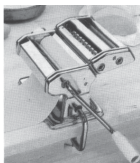
Contenu

- Accessoire pour machine à pâtes
- Mode d'emploi

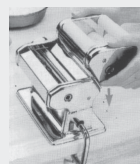
Accessoires requis (non fournis) : Machine à pâtes NC-2715

Utilisation

1. Préparez la pâte comme indiqué dans le mode d'emploi de la machine à pâtes. Passez la pâte une dernière fois dans la machine, avec le réglage 5. La pâte ne doit pas coller, mais être complètement sèche.
2. Placez une plaque de pâte sur un torchon, et coupez-la dans la longueur à l'aide d'une roulette. La longueur optimale est de 50 à 70 cm.
3. Démontez le coupe-pâtes pour tagliatelles de la machine à pâtes.



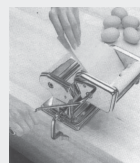
4. Placez l'accessoire à pâtes de votre choix dans la glissière.



5. Nettoyez l'accessoire à pâtes avec un pinceau ou un chiffon doux.

6. Insérez la manivelle dans l'ouverture prévue.

7. Pliez la bande de pâte au niveau de la moitié, et glissez-la entre les deux rouleaux.



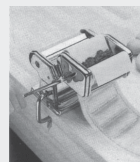
8. Écartez les deux bandes de pâte et placez-les au-dessus des rouleaux.



9. Avec une cuillère à café, placez un peu de farce entre les deux bandes de pâte. Placez environ 3 à 4 cuillérées en les répartissant de manière homogène. La quantité peut varier en fonction du type de pâte. Pour la farce, vous pouvez utiliser la viande, les légumes, ou le fromage de votre choix.



10. Tournez la manivelle lentement, et ajoutez un peu de farce pour chaque pâte.



11. Posez les pâtes terminées sur une planche, et séparez les pâtes à l'aide d'un couteau aiguisé.
12. Cuisez les pâtes comme à votre habitude.

Nettoyage et stockage

- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez jamais d'eau, de produit vaisselle ou de produit nettoyant. Ne placez pas l'accessoire à pâtes au lave-vaisselle.
- Après utilisation, nettoyez l'accessoire à pâtes à l'aide d'un pinceau ou d'un petit bâtonnet en bois.
- Si les rouleaux grincement, vous pouvez les graisser avec un peu d'huile végétale (huile d'olive par exemple) pour qu'ils puissent tourner de manière optimale.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'objet tranchants : outils, couteaux ou autres objets similaires.
- Ne faites jamais passer de tissu dans le laminoir ou dans le coupe-pâte.
- Veillez à ce que l'accessoire à pâte soit complètement sec avant de le ranger après l'utilisation.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, si possible dans son emballage d'origine.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ce produit n'est pas compatible avec un lave-vaisselle
- Ne placez pas vos doigts entre les rouleaux.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !